① - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

DESCRIPTION DES MATIERES PREMIERES

Viande bovine

La viande bovine est bactériologiquement saine, conforme à la réglementation vétérinaire en vigueur et provient exclusivement d'abattoirs agréés UE.

Légumes

Les **oignons** sont frais à pulpe blanche, doux , de qualité saine, loyale et marchande; dépourvus de terre et de peau. Complètement parés et lavés, ils sont cubetés.

Les **carottes** sont fraîches, de variété Nantaise, Touchon ou autres. Elles sont de qualité saine, loyale et marchande ; elles ont une coloration la plus rapprochée du rouge, défanées, lavées, épierrées, dépourvues de terre. Parées et lavées, elles sont hachées.

Concentré de tomates

Le concentré de tomates employé pour la préparation de la sauce satisfait aux caractéristiques spécifiées dans la décision n°8 du CTCPA.

Autres matières premières

Les autres matières entrant dans la préparation des Ravioli sont conformes aux normes spécifiques les concernant pour leurs caractéristiques physico-chimiques et microbiologiques.

DESCRIPTION DU PROCESS DE FABRICATION

- Pesée et préparation des différents ingrédients.
- Cuisson de la farce
- Remplissage de la pâte
- Détecteur de métaux
- Blanchiment
- Dosage volumétrique
- Emboîtage
- Jutage de la sauce
- Sertissage
- Marquage
- Stérilisation
- Refroidissement
- Palettisation

♦ Conditionnement

D'après la formule 50 054 00.

CONTROLES DE STABILITE DU PRODUIT

Incubation 7 jours à 37 et 55 °c.

DESCRIPTION ORGANOLEPTIQUE DU PRODUIT FINI

Les caractéristiques générales du produit ainsi que les caractères de qualité sont basés sur les normes de fabrication du Centre Technique des Conserves de Produits Agricoles (Décision n° 82).

Les raviolis doivent posséder une bonne tenue, ne pas être éclatés, déchirés ou vidés, et avoir gardé sensiblement leur forme initiale. Ils doivent être onctueux et présenter une odeur et une saveur franches et caractéristiques. Toutefois est tolérée la présence de 5% en nombre de ravioli ne présentant pas les caractéristiques ci-dessus.
La sauce est de couleur rouge orangée, avec présence de légumes. Elle nappe bien les ravioli.

DLUO

Durée de vie du produit : **3 ans**

MARQUAGE EN CLAIR AU JET D'ENCRE DE LA DATE D'UTILISATION OPTIMALE SUR L'UN DES FONDS:

Ex : **L 311 N 16h30 01 10 13** ⇨ *n° de lot (L+ quantième) + Lettre de l'année + Heure de fabrication + DLUO*

RT FR 13108 002 ⇨ *Code produit + marque de salubrité*

② - CARACTERISTIQUES EMBALLAGE

EMBALLAGE PRIMAIRE

BOITE ET FOND: vernis intérieurement ETIQUETTE : Papier 80 g/ m²

INFORMATIONS POUR L'ETIQUETAGE

INGREDIENTS :

- **Sauce : Eau, concentré de tomates, légumes frais (carottes, oignons), amidon transformé, sel, arômes naturels, huile végétale, sucre.**
- **Pâte : Semoule de blé dur, eau**
- **Farce : Viande bovine, chapelure, semoule de blé dur, légumes frais (carottes, oignons), arômes naturels, sel.**

Ingrédients mis en œuvre en % du poids net total :
Viande bovine : 4 % *Concentré de tomates : 4,4%* *Légumes frais : 1,6%*

Le produit ne contient ni OGM, ni ingrédients ionisés.
La liste des ingrédients est établie selon les directives allergènes 2003/89/CE, 2006/142/CE et 2007/68/CE.
A consommer de préférence avant la date figurant sur l'un des fonds.

Format	½	4/4
Poids net	**400 g**	**800 g**
Capacité	**425 ml**	**850 ml**

N° d'agrément : FR 13 108 002 CE

Emb : 30 189

INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES CONSOMMATEUR

- VALEURS NUTRITIONNELLES en g pour 100 g DE PRODUIT

Kcal	Kj	Protides	Lipides	Glucides	Fibres	Sodium
71	**298**	**3,0**	**1,6** **dont saturés 0,6**	**10,4** **dont sucres 1,7**	**1,4**	**0,3**
Tolérances ANIA		1 - 5	0,6 – 2,6	7,8 - 13	0 -3,2	0,2 – 0,4

- MODE D'EMPLOI :

Mettre la boîte 10 mn au bain-marie ou bien verser dans une casserole et faire chauffer 4 à 5 mn à feu doux en remuant. Vous pouvez aussi verser le contenu de la boîte dans un plat à gratin, saupoudrer de fromage râpé et laisser dorer 15 mn à four chaud.
Au micro-ondes : verser les ravioli dans une assiette non métallique, rajouter du fromage râpé. Recouvrir d'un film plastique et mettre 3 mn à pleine puissance.

PALETTISATION

Format	Boîtes par colis	Colis par plan	Nbre de plans	Colis par palette
1/2	**12**	**12**	**12**	**144**
4/4	**12**	**6**	**12**	**72**